Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 31 Stycznia / 12 Lutego № 12 ROK 1854

WIADOMOŚCI

O CHOWIE I CHOROBACH OWIEC.

(Dalszy ciąg.)

Jak z jednéj strony nie zgadza się z przekonaniem naszém puszczanie tryków z ręki, do każdéj po szczególe owcy, regestrowanie i zapisywanie wszystkich skoków, w półtysiącznych albo i większych stadach, tak z drugiéj strony, gorszym jeszcze jest sposób, w wielu niestety! owczarniach dotąd używany, puszczania tryków bez żadnego doboru, w całą macior gromadę: bo nieraz zdarzyć się musi, że z najgorszemi własnościami tryki odbukują owce w najlepszéj wełnie, albo też wada w wełnie przeważająca, któréj tylko stosownym doborem tryków pozbyć się można, zamiast poprawy, jeszcze się pogorszy i t. p.

W oddzielnym artykule, dawniéj już pismom czasowym podanym, obszerniéj nieco mówiłem o potrzebie klassykowania owczarń naszych, jeżeli nie chcemy pozostać z niemi na tym samym szczeblu, na jakim byli praojcowie nasi; dziś, przy stopniowo coraz wyższych cenach wełny średniéj, a niższych cieńszych i najcieńszych jéj gatunków: dażnością naszą byćby powinno staranie się o jak największą ilość wełny średniéj, jako obecnie najwięcéj korzyści przynoszącéj, jak to nie jednokrotnie rachunkami w pismach agronomicznych dowiedziono. Jeżeli bowiem za wełnę średnią płacą dziś 70 talarów za centnar, a centnar taki wydaje nam każde 50 owiec, czyż nie większą jest korzyść, aniżeli biorąc za centnar cienkiéj talarów 95, dla uzyskania któréj trzeba ostrzydz owiec 70 do 80, i więcéj! Porównajmy przy tém trudy i koszta wychowania jednego i drugiego gatunku, a znajdziemy wiele do powiedzenia na korzyść owiec w średniéj wełnie. Bądź co bądź i dla uzyskania tego produktu, potrzebom handlu i przemysłu w zupełności odpowiadającego, bez znajomości sortierskich, to jest: bez klasyfikacyi, czyli bez właściwego doboru tryków do macior, żadna owczarnia, duchowi czasu odpowiadać chcąca, zostawać nie może, jeżeli pragnie obok tego wełnę swoją mieć wyrównaną, czego bez znajomości fachowéj nikt nie dopnie: spuszczanie się na własne oczy, na wprawę owczarzy, jest właśnie tém uprzedzeniem, które nam nie pozwala zrobić takiego kroku naprzód, jakim się cieszą po największéj części zachodni nasi sąsiedzi, mający trzody swoje dawno wyrównane.

§ 20. Pod względem wieku, w jakim tak maciory jako i tryki do bukunku przeznaczać należy, nie podlega wątpliwości, ze tak jedne jak drugie, dopiéro po skończeniu lat dwóch, bezpiecznie do dalszego rozpłodu używane być mogą. Branie bowiem do tego młodszych owieczek wpływa bardzo niekorzystnie na ich zdrowie, przez wydzielanie mléka jagnięciu, które także pospolicie drobne i nędzne, od niedokształconéj jeszcze matki na świat przychodzi; a wiemy z doświadczenia, ile to takich młodziutkich matek, jagniąt swoich nie kochają i przyjąć nie chcą, ani nawet im ssać nie pozwalają! Ztąd, oprócz zniszczenia zdrowia owiec, najnędzniejsze z nich jeszcze tworzy się potomstwo!

Co do wieku tryków, rzecz jeszcze prawie jest ważniejszą! Nie zaprzeczonym jest pewnikiem, że zabójcza choroba mlécza pacierzowego u owiec, traber z niemieckiego zwana, (a po części może i druga kołowrót czyli kręciek), pochodzi głównie z użycia tryków zbyt młodych, albo ze zbytecznego tychże wysilenia, przez dopuszczanie ich nieumiarkowane i do zbyt wielkiéj ilości macior; najgorszym więc jest zwyczaj używania do rozpłodu baranów nie mających przynajmniéj lat dwóch skończonych; oprócz bowiem zarodu churób, jakie zbyt młode samce w potomstwo swoje przelewają, oprócz bowiem jednorazowego nie ledwie zniszczenia ich zdrowia, pogorszenia wełny; nie możemy prędzéj jak po dwóch latach skończonych, wyrzec stanowczo o wartości włosa (wełny) tryków; ten bowiem bardzo często dopiéro w trzecim roku prawdziwym swoim odznacza się charakterem! A co gorsza, że dwie główne młodych owiec choroby, traber i kołowrot, najsilniéj w drugim roku ich życia się objawiają, a w rzadkich tylko wypadkach późniéj. Używając przeto do rozpłodu tryków młodszych, z niewiadomym jeszcze zarodem trabra lub kołowrotu, możemy bardzo łatwo zaszczepić w ich potomstwo te nieuleczone owiec choroby! Przyjąć przeto należy zasadę stałą i niewzruszoną, żeby owiec i tryków, przed skończeniem przynajmniéj lat dwóch, do rozpłodu dalszego nie używać, a będziemy mieli gromady silniejsze, zdrowsze, bez chorób dziedzicznych, trzody nasze dziesiątkujących; zwłaszcza, że tryk zdrowy, puszczony do owiec z umiarkowaniem, dopiéro w trzecim roku swego życia, bardzo dobrze używany być może przez lat cztéry a nawet i pięć, to jest aż do skończenia lat siedmiu.

§ 21. Tryk przez cały rok należycie żywiony, a w czasie bukunku zasilany małą porcyą owsa albo jęczmienia, dopuszczany w ciągu roku przez 5 tygodni do macior, tylko co drugi dzień, bukujący w gromadce owiec około dobranych, przeznaczony być może z najlepszym skutkiem na 30 do 40 macior; puszczany zaś z ręki na 50 do 60.

§ 22. Pod względem chowu jagniąt zimowych, to jest do dodania, że trzeba im, gdy już mają cztéry tygodnie, zakładać delikatnego siana, bo już w trzecim tygodniu życia, wiedzione instynktem, skubać słomę, siano, co bądź, zaczynają. Gdy zaś do jedzenia na dobre się zabiorą, wypada dodawać im siana podostatkiem, ażeby nie były zniewolone z głodu, wełnę z matek objadać i za nadto je z pokarmu odciągać, co najgorszy wpływ na zdrowie i wełnę tych ostatnich wywiera.

Odłączanie jagniąt od matek powinno także stopniowo się odbywać; z razu dopuszczać je do ssania po 4—3 razy dziennie, następnie dwa razy, a w końcu raz tylko, tak, że gdy już mają dziesięć tygodni, zupełnie odsadzić je można.

§ 23. Skopienie czyli hamlowanie jagniąt ku temu przeznaczonych, oraz obcinanie ogonków, należy odbywać w piątym a najpóźniéj w szóstym tygodniu ich życia, bo im jagnię starsze, tém więcéj cierpi na tych operacyach.

§ 24. Wywiązywanie baranów starych, lub na skopy przeznaczonych, za pomocą mocnego szpagatu, a lepiéj jeszcze konopi dobrze skręconych, nie przedstawia żadnych trudności ani niebezpieczeństwa, byle tylko operacya ta zręcznie i bez poprawek była robiona. Dobrze

jest sznurek na ten cel przeznaczony wysmarować tak zwaném w aptekach mydłem weneckiem, które wielce do uśmierzenia gorączki się przyczynia. Części odwiązane, obcinają się w tenczas dopiéro gdy już są zupełnie zimne, co zwykle piątego lub szóstego dnia ma miejsce.

Część II. *O niektórych chorobach owiec.*

Acz liczne bardzo być mogą i są owiec choroby, pisząc o nich z praktyki, te tylko wskazać mi przychodzi, jakie mi się zdarzyło leczyć, w ciągu kilkunasto letniego oddania się z zamiłowaniem owczarstwu; nim jednakże przystąpię do szczegółowego ich rozbioru, nie wacham się wyrzec stanowczo, że oprócz chorób dziedzicznych, do jakich należy kołowrót vel kręciek; prócz zaraźliwych i epidemicznych, w szczególnych wypadkach, gromadom całym się udzielających, jak np. ospa i choroba gęby; oprócz nagłego zapalenia krwi, albo jakiego ważnego organu zwierzęcia; najbardziéj zabójcze owiec choroby, najwięcéj zniszczenia w gromadach naszych zrządzające, pochodzą z własnego naszego niedozoru albo nieoględności, z nieznajomości rzeczy saméj oraz z niedbalstwa i lekkomyślności ludzi naszych. Do tego rzędu liczę: zepsucie, parchy, traber, a po części i kulawkę, jak to w pojedynczych ustępach będę się starał bliżéj wyjaśnić; tu wszakże uprzedzić muszę czytelnika, że powtarzanie się w niektórych ustępach, (mianowicie w traktowaniu o chorobach szczegółowych) konieczném będzie niekiedy, czy to dla dobitniejszego wytknięcia złego powodowego, czy też dla jaśniejszego rzeczy oddania: z góry więc wyrazić mi przychodzi, że gdy pomiędzy chowem owiec w poprzedniéj części opisanym, a chorobami tychże zwierząt w tym tu rozdziale, jako część oddzielną stanowić mającym, najściślejszy zachodzi związek, jedno więc od drugiego zupełnie odrębnie oddać się nie da, i dla tego też, czytający całe to moje wypracowanie, powtarzania zdań niektórych za próżną gadaninę nie haj brać nie raczą.

1. *Choroba mlécza pacierzowego*, z niemieckiego »*Traber*« nazywana.— Choroba ta, mająca głównie swe siedlisko w mléczu pacierzowym i w krzyżu, zkąd pochodzi wycieranie się czyli drapanie się owiec na nią zapadających, o wrota, krypy i inne przedmioty, zrządza w wielu owczarniach niemałe zniszczenia, a jakkolwiek sztuki nią dotknięte, nie są do wyleczenia, i tylko się pod nóż kwalifikują, to przecież pozbycie się zupełne i ostateczne téj choroby z owczarni od nas samych zależy; polega zaś na tém:

1) Żeby do macior nie używać tryków młodszych jak lat $2^1/_2$, ani też starszych jak lat 7 mających.

2) Żeby owieczek, nie mających przynajmniéj lat dwóch skończonych, pod tryka nie puszczać.

3) Żeby tryki puszczane w gromadki macior, nie miały do skoku więcéj jak 30 do 40 sztuk sobie przeznaczonych.

4) Żeby były dobrze żywione i żeby tylko co drugi dzień do macior były dopuszczone, a tém samém, żeby miały czas do nabrania sił świeżych potrzebny.

5) Żeby tryki pochodziły z owczarń takich, w których traber nie panuje.

Oto jest cała zasada zupełnego pozbycia się téj choroby z owczarń naszych, zasada łatwa a niezawodna, na długoletniém doświadczeniu oparta. Nadmienić jednakże muszę, że do zupełnego wykorzenienia téj choroby, nie roku jednego, ani dwóch, ale wytrwałości lat kilku potrzeba, a to z tego powodu, że traber, będąc chorobą dziedziczną, następnym pokoleniom się udzielającą, przelawszy się ze krwi ojca lub matki w młodsze potomstwo, jeszcze się w pierwszych latach (lubo stopniowo coraz mniéj) objawiać może; ale przy wytrwałości i przestrzeganiu pięciu powyżéj przytoczonych punktów, najniezawodniéj stale ustąpi, tak, jak tego doświadczyli ci z nas, którzy od dawna ściśle tu wskazanéj trzymają się zasady. Dowiedzioną tém samém jest rzeczą, że gdzie traber w owczarni panuje, tam albo lekkomyślność, albo nieznajomość chodowli jest do zarzucenia.

(Dokończenie nastąpi.)

FABRYKACYA CUKRU
W HERMANOWIE I ŁYSZKOWICACH.

praktycznie opisana przez M. E.

b. UCZNIA INSTYTUTU GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO I LEŚNICTWA W MARYMONCIE.

Fabrykacya cukru z buraków, w dzisiejszym stanie rzeczy, jest jedną bez zaprzeczenia z najpiękniejszysh i najwięcéj obiecujących gałęzi przemysłu gospodarskiego. Jest to zresztą przedmiot, nad którym tak mechanika jak chemia gorliwie pracują, przedmiot dopiéro rozwijający się, mnóstwo zatém teoryj czasami powierzchownie tylko od siebie się różniących, to znowu wprost przeciwnych potworzyło się. Ja opisując cukrownictwo jako praktykant agronomiczny, o ile możność pozwoli, będę się usuwał od zbyt zawiłych i obszernych teoryj; wskażę postępowanie mechaniczne i chemiczne praktykujące się w cukrowniach Hermanowie i Łyszkowicach, ze wzmianką główniejszych różnic czy to w maszyneryi, czy w składzie samych maszyn i apparatów.

Wydobycie soku z buraków odbywa się za pomocą tarek i pras hydraulicznych; płókanie zatém buraków, dla oddzielenia części ziemistych jest konieczném, aby zabezpieczyć tarkę od zbyt prędkiego stępienia, a bydło pożywające wytłoki (resztki stałe miazgi) zabezpieczy od różnych przypadłości, mianowicie kolek.

Buraki oczyszczone z liści, części zielonych u czuba i z wszelkich korzonków, utrzymujących ziemię przy burakach, są wrzucane do płóczkarni, po ich zważeniu. Płóckarnia mieści się na dole: jest to cylinder obszerny osadzony na osi żelaznéj, na któréj mieszczą się trzy koła żelazne, a na tych wspierają się i do nich za pomocą szrub przymocowane są sztaby żelazne na $^3/_4$ cala szerokie, na $^1/_4$ cala grube, w odstępach $^3/_4$ cala, żeby drobne nawet buraki otworami nie wypadały. Ruch cylindrowy jest nadany w Hermanowie wprost za pomocą pasa (od maszyny głównéj); w Łyszkowicach zaś musiano najprzód zmienić kierunek ruchu za pomocą stosownych kół zębatych i pasów, a następnie wprawić w bieg sam cylinder. Walec ów mieści się do połowy w skrzyni napełnionéj wodą, a buraki weń wrzucane posuwane są przez dwie linije spiralne (1) do wewnętrznych ścian cylindra przymocowane. Z płóczkarni wyrzucone czyste buraki mogłyby same wpadać do tarek, lecz przy największéj baczności trudno ustrzedz się kamieni, które zupełnie niszczą tarki; dla zapobieżenia temu buraki spadają do pewnego rodzaju zagrodzenia, a ztąd kilku chłopców wrzuca je na tarki. Tarki są zbudowane podług systemu Thierry: jest to bęben osadzony na osi żelaznéj, złożony z mnóstwa drewnianych sztabek, pomiędzy któremi mocują się piłki stalowe, a wszystko jest połączone i w mocy utrzymane przez dwa koła żelazne, w końcach bębna na osi stale umieszczone. Zęby u piłek nie powinny być za nadto ostre, gdyż wtedy miazga zawiera w sobie kawałki buraków nie roztarte, a utrudnia prasowanie; piłki za nadto tępe z trudnością rozcierają buraki, przez co robota znacznie się opóźnia. Ponieważ tarki łatwo się psują od kamieni, gdy te przypadkiem do nich się dostaną, dla tego więc trzeba mieć dla każdéj tarki przynajmniéj jeden bęben zapasowy.

W urządzeniu tarek także ważna zachodzi różnica: w Hermanowie są dwie tarki pojedyncze, każda ma osobną komunikacyą ruchu; każda ma po dwa tak zwane poussoir'y dla przyciskania buraków na samą tarkę; poussoir'y te są tępe, osadzone po dwa na excentrykach na jednéj osi, zatém podwójna jest komunikacya ruchu, dla każdéj pary osobna; w Łyszkowicach zaś jest jedna tarka podwójna, to jest dwie tarki na jednéj osi, zatém jedna jest tylko komunikacya ruchu; daléj piłki są gęstsze i gęściéj osadzone na bębnie, miazga zatém jest delikatniejsza, łatwiéj sok wydziela; poussoir'y są osadzone na jednéj osi, zatém komunikacya ruchu jest tylko pojedyncza, a co więcéj pous-

(1) Są płóczki z których buraki wyrzuca szruba, a znowu inne nowsze, w których do ścian cylindra wewnątrz przymocowane są blachy równolegle po dwóch linijach spiralnych.

scir'y są na przodzie opatrzone gatunkiem ostrza, które przecina buraki za duże (nie mogące pomieścić się w otworach) i nigdy z powodu tego oporu nie zatrzymują się, jak ma miejsce w Hermanowie, jeżeli poussoir trafi na podobną przeszkodę. Na zaletę tarek Łyszkowickich i to przytoczyć należy, że wrzucanie buraków na tarkę mogą nawet chłopcy uskuteczniać, gdy tymczasem w Hermanowie potrzeba do każdéj tarki dwóch robotników już wprawnych, ażeby za każdym zwrotem poussoir'ów regularnie i trafnie wrzucali buraki. Z jaką prędkością mają się tarki obracać, nie rostrzygnięto jeszcze do dnia dzisiejszego z pewnością; naznaczają 600—1000 razy na minutę; w powyższych fabrykach stosownie do biegu maszyny parowéj nadającéj ruch tarkom, można przyjąć 700—800 razy na minutę. Woda małym strumieniem ciągle przypływa na tarki, przez co ułatwia się obfitsze wydobycie soku i cukru z buraków. Miazga spada z tarki do skrzyni płaskiéj, wyłożonéj blachą miedzianą, ztąd jest podawana na płaty wełniane. Na stole zwyczajnym, wybitym blachą, opatrzonym rowkiem w około odprowadzającym za pomocą rurki zbierający się sok do rynny ogólnéj od soku, kładzie się plecionkę z łoziny, na nią ramkę na którą rozpościera się płat wełniany. Potrzebną ilość miazgi dodaje się szuflą na ów rozpostarty płat, dwie dziewczyny przy tym stole znajdujące się rozgarniają rękoma miazgę, równo na całą przestrzeń przez ramkę wskazaną i zarzucają końce płatów, formując kwadrat, w którym miazga znajduje się na cal grubo; na to idzie nowa plecionka, taka sama ramka i płat i tak następnie; gdy sie uzbiera pewna ilość tak przysposobionych płat, robotnik kierujący dwoma prasami, nakłada jedną prasę, kładąc na raz jedną plecionkę z znajdującą się nad nią miazgą; kiedy prasa jest napełniona (potrzeba 30—40 plecionek), opuszcza tę prasę, a przystępuje do nakładania drugiéj. Jeżeli prasa, w skutek nietrafnego ułożenia zaczyna nieco wyginać się, prostuje ją gatunkiem wiosła, nasuwając ze stosownéj strony. Każda para pras hydraulicznych jest poruszana jedną pompką. W Hermanowie jest sześć pras hydraulicznych i trzy pompki; tak zwane wexlatory, dla puszczenia jednéj lub drugiéj prasy, mieszczą się przy saméj pompce; w Łyszkowicach zaś jest 10 pras, wexlatory są w samych prasach i robotnik nakładający prasę sam puszcza lub zatrzymuje prasę. Nie opisuję szczegółowo urządzenia samych pras hydraulicznych, gdyż te znajdują się w każdém dziele cukrownictwu poświęconém; wspomnę tylko że w Hermanowie dwoma tarkami, przy pomocy sześciu pras hydraulicznych o cylindrze 10 calowym, przerabia się dziennie (150,000 fun.) 400—500 czetw. Miazgę prasują raz tylko i przez pojedyncze wyciskanie otrzymują 75—80 na sto soku na 7—8° B. stosownie do gatunku buraków; ponieważ jednak woda ciągle przypływa na tarki, naturalnie zatém otrzymuje się więcéj soku, ale ciężkości gatunkowéj 5—6° B.

Sok z pras stosownemi rynnami żelaznemi lub wybitemi blachą ściąga do zbiornika, zkąd za pomocą monży (monte-jus) przez parę przesyła się do kotłów oczyszczających (defekacyjnych.) Tu wspomnę jeszcze, że aby robota szła porządnie i pospiesznie, co jest jednym z najpierwszych warunków pomyślnego wydatku w fabrykacyi, potrzeba mieć w obiegu prawie potrójną ilość płatów wełnianych, aby gdy połowa jest w praniu nie zatrzymywać tarki lub pras dla braku płatów lub plecionek; nic nie ma szkodliwszego dla soku jak przerywanie roboty i wprowadzenie tém samém soku w fermentacyę.

Płaty i plecionki dobrze wymyte przetrzymują dwie zmiany, to jest 16 godzin (co 8 godzin zmieniają się robotnicy i za każdą razą tarki, prasy, zbiorniki, słowem, gdzie tylko sok dochodzi, doskonale muszą być wodą przepłukane.) Używanie kwasów jakichbądź do czyszczenia płatów i plecionek pociąga jak najgorsze skutki; wypranie w wodzie ciepłéj, z dodaniem nieco mléka wapiennego, a następnie przepłukanie w czystéj wodzie i wysuszenie, najlepiéj odpowiada celowi. Dawniéj, w Hermanowie używano w tym celu, podług metody Stollego, kwasu 2go siarkowego w ten sposób: po wymyciu ustawiano plecionki a na nie rozwieszano płaty w małéj komórce, zapalano siarkę i drzwi szczelnie zamykano; powstały gaz niszczył wprawdzie wszelkie zarody fermentacyi, ale wprowadzał przez płaty do soku kwas siarkowy; a jak szkodliwie działają wszelkie kwasy mineralne na cukier, wiadomo powszechnie, dla tego od czasu wprowadzenia metody Rousseau, zwyczaj ten ustał. Że płaty wełniane są lepsze od płóciennych, każdy fabrykant na to przystaje; nie mogą jednak zupełnie się zgodzić co do plecionek wierzbowych i żelaznych. Prawda, że żelazne są trwalsze, łatwiéj się oczyszczają, ale podobno przy użyciu wierzbowych więcéj soku wycisnąć można; miejscowość jednak najlepiéj rostrzyga, jakie i dla czego dla fabrykanta są dogodniejsze. Główna rzecz aby je czysto utrzymywać i sok doskonale wyciskać z miazgi.

Dla ułatwienia następnych działań koło soku, defekacya (czyszczenie soku) odbywa się w miejscu najwznioślejszém (na 2 m piętrze.) Do przeprowadzenia tam soku używa się naczynia znanego pod imieniem francuzkiem montży (monte-jus.) Jest to cylinder ze 6 stóp wysoki a 4 stopy średnicy, ze wszech stron zamknięty, opatrzony rurami:

a) rurą dochodzącą prawie do samego dna cylindra, przeznaczoną do odprowadzenia soku na górę;

b) rurą doprowadzającą parę do górnéj części cylindra dla wypchnięcia soku;

c) rurą doprowadzającą sok z rynien do cylindra, umieszczonego niżéj, do którego sok własnym ciężarem spływa.

Skoro napełni się cylinder sokiem, zamyka się kran u rury *c*, a rurą *b*, puszcza się parę do górnéj części cylindra, która ciśnie na sok z góry i zmusza go do podnoszenia się rurą *a*, na przeznaczone miejsce; gdy sok wszystek został wypchnięty z cylindra, zamyka się parę i na nowo napełnia się cylinder sokiem.

W Hermanowie zaś cylinder jest nieco wyżéj umieszczony od zbiornika dla tego oprócz powyższych trzech rur, jest jeszcze jedna rura, umieszczona na zewnętrznéj ścianie cylindra i oblewająca go w razie potrzeby zimną wodą. Samo użycie odbywa się w ten sposób: wszystkie krany są pozamykane, puszcza się parę do cylindra dla rozgrzania i wypędzenia zawartego w nim powietrza, przez otworzenie krana od rury odprowadzającéj na zewnątrz, kiedy para dostatecznie cylinder rozgrzała i przez jednoczesne zamknięcie przystępu pary; gdy para w większéj części się wydaliła, zamyka się kran i puszcza się na cylinder zimną wodę, przez co znajdująca się w nim para skrapla i tworzy próżnię, a wtedy sok ze zbiornika wchodzi do cylindra. Skoro montżu napełni się sokiem, para wpuszczona do górnéj jego części przepycha go na przeznaczone miejsce, i postępuje się jak wyżéj. Naturalnie, gdzie miejscowość pozwala, cylindry pierwszego rodzaju, jako prostsze, zasługują na pierwszeństwo. Wprawdzie montżu z korzyścią użyty być może do podobnéj czynności, przyznać jednak należy że zbyt wiele marnuje pary, dla tego chcą go na rok przyszły zastąpić pompą; zresztą i tę uwagę zrobić można, że gdy para jest słaba np. 2 atmosfery, długo trwa wypychanie, przez co bardzo często sok ogrzewa się znacznie, a jeżeli natychmiast nie będzie defekowanym, łatwo podlega fermentacyi.

(Dalszy ciąg nastąpi).

Ogłoszenia.

Sprowadzono do miasta Warszawy zboża i artykułów żywności, w upłynionym tygodniu (prócz tego, co się znajduje w spichrzach.)

Wyszczególnienie	Weszło do miasta: rogatkami	spławem	koleją żelazną	Ceny: najwyższe		najniższe		średnie	
	czetwierti			ruble srebrem i kopiejki					
Żyta	442	—	216	9	59 1/2	9	22	9	40 1/2
Pszenicy . . .	2307	—	148	12	30	10	33	11	31 1/2
Jęczmienia . .	353	—	543	—	—	—	—	—	—
Owsa	965	—	847	4	67	4	6	4	36 1/2
Grochu . . .	523	—	114	11	71	10	83	11	27
Kaszy jęczmiennéj	160	—	543	11	70	8	85	10	27 1/2
Kartofli . . .	247	—	19	4	92	4	42	4	67
Siana pudów .	10087	—	20	—	43	—	26	—	34 1/2
Słomy » . .	6555	—	—	—	22	—	12	—	17
Mąki żytnéj razo.	—	—	237	—	—			—	—
Mąki pszennéj	—	—	100	10	91	10	91	10	91

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

od d. 24 do 30 Stycznia (od 5 do 11 Lutego) 1854 r.

	OD RS	KOP.	DO RS	K		OD RS	KOP	DO RS.	K.
Żyta czetwiert.	9	40 1/2			Słomy pud . .	—	17	—	—
Pszenicy ditto	11	31 1/2			Siana fura 1 k.	3	30	5	40
Grochu polnego	27	12			» » 2 k.	3	60	8	—
» cukrowego	12	91 1/2			Słomy fura zw.	1	80	3	—
Fasoli	13	90			Drzewa sos. sąż.	—	—	—	—
Gryki	6	39			Wół dobry . .	38	—	60	—
Jęczmienia . . .	—	—			» średni . .	33	—	37	—
Owsa	4	36 1/2			» lichy . .	18	—	32	—
Mąki pszen. prze.	14	76			Cielę	3	8	—	—
ordyn. czetw.	10	91			Baran	—	—	—	—
żytnéj pytlowéj	9	2			Wieprz dobry	19	—	35	—
żytnéj razowéj	—	—			» średni	15	—	18	—
gryczanéj czet.	11	71			» lichy	10	—	14	—
Kaszy jaglanéj	17	73			Masła pud. .	8	25	—	—
» grycz. zw.	14	27 1/2			Słoniny » . .	5	20	—	—
» drobnéj	22	49 1/2			Kartofli czetw.	4	67	—	—
» jęcz. perło.	25	38 1/2			Okowity wia. (*)	4	23	—	—
» » ordyn.	10	27 1/2			Szumówki »	2	53 1/2	—	—

Sprowadzono w dniu wczorajszym na targ Pragski z Cesarstwa Rossyjskiego, przez tutejszych i zagranicznych kupców: wołów sztuk 260, z różnych miejsc Królestwa 429, ogółem wołów sztuk 689; wieprzy 787; cieląt 1223, baranów—; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcyę mieszkańców wołów sztuk 620; wieprzy 473, cielęta wszystkie.

(*) *Okowita* podług probierza Stumiarowego, ma trzymać 78°— czyli 10-tą próbę Magiera, a cena tu podana jest z opłatą konsumcyjną.

Szumówka ma trzymać, podług próbierza Stumiarowego 43³/₄° czyli 6-tą próbę Magiera.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Grojec 9 Lutego 1854 r. Na targu dzisiejszym następujące ceny płacone tu były: Pszenicy czetwiert r. sr. 12 kop. 50; żyto rub. sr. 9 kop. 25 jęczmień r. sr. 7 kop. —; owies r. sr. 4 kop. 50; rzepak rub. sr. — kop. —; groch r. sr. 11 kop. —; proso r. sr. — kop. —; gryka rub. — kop. —; kartofle rub. sr. 3 k. 33; buraki rub. sr. — kop. —; siana pud kop. sr. 30; słomy kopa rub. sr. 3 kop. 60; okowity garniec rub. sr. 1 kop. 35 z konsumcyą; szumówki kop. 90.— Dowieziono w ciągu tygodnia czetwierti 185. Znajduje się w składach 117.

Londyn, 3 Lutego. Dowozy w ogóle są szczupłe. Na targu mało pojawia się kupców, tylko młynarze radziby kupować pszenicę o 2 szylingi na kwarterze niżéj, ale posiadacze ziarna nie chcieli przystać na takie obniżenie, skutkiem czego obrot był bardzo mały. Jarzynne ziarno wszelkiego gatunku słabo odchodzi po cenach poniedziałkowych. Kilka ładunków pszenicy z południa sprzedano po 2 do 3 szylingów, niżéj najwyższych cen. Londyńskie ceny przecięciowe: Pszenica 84 szyl. 5 pensów kwarter (rub. sr. 10 kop. 25 korzec); jęczmień 43 szyl. 8 pens. kwarter (r. sr. 5 k. 28 korzec); owies 27 szylin. 5 pens. (r. sr. 3 k. 30 korzec); żyto 52 szylingi kwarter (r. sr. 6 k. 32 korzec). Dowieziono w tym tygodniu z zagranicy: Pszenicy 9340, jęczmienia 130, owsa, 300 kwar. Mąki 1090 worów i 10580 fas.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ

Dnia 8 Lutego 1854 r. — PAPIERY	żądają	płacą
Rossyjskie Inskrypcye w Certyf. Hamb. 4% . .		—
Rossyjsko-Angielska pożyczka 5%	103 1/2	102 1/2
Polskie Obligacye Skarbu 4%	78	77
» Listy Zastawne nowe	90 3/4	90
» Obigacye Udziałowe	—	—
» Obligacye 500 złotowe	82	81
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	91	—
» B. 100 »	—	22

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 29 Stycznia (10 Lutego) 1854 r.		ŻĄDAJĄ r. sr.	kop.	DAJĄ r. sr	kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	94	80	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	94	65	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	142	95	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	25	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	99	—	—	—
Petersburg ditto	1 M.	—	—	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	75	60	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	—	—	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Pół-Imperyały Rossyjskie		—	—	5	17
Holenderskie dukaty nowe		—	—	—	—
» » stare ważne . . .		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie Assygnaty		—	—	—	—
Austryackie bilety bankowe za 150 złr. . .		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rub. sr. . . .		—	—	—	—
oprócz kuponu 4%		—	—	—	—
Listy zastawne białe II okresu oprócz kup. (*)		—	—	14	50
» » III » za 15 r. sr.		—	—	14	50
Obligacye udziałowe . . . . . na 45 »		—	—	—	—
Obligacye cząstkowe . . . . . » 75 »		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A. . . » 45 »		—	—	—	—
» » B. . . » 30 » 5%		—	—	—	—
Dowody Komissyi Centr. Likw. za 15 »		—	—	—	—

Wartość kuponu od Listów zastawnych kop. 8

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.— Wolno drukować. — W Warszawie dnia 30 Stycznia (11 Lutego) 1854 r. — Cenzor F. M. Sobieszczański.